Spaghetti-Jogurteis

4 Portionen, 1 h Zubereitungszeit plus 1 h (oder 6 h) Kühlzeit

Zutaten:

Jogurteis:

1 Becher ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne mit 32% Fett
50 g Zucker
500 g ANDECHSER NATUR demeter Jogurt mild Vanille
1 TL Johannisbrotkernmehl

Außerdem:

1 Becher ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne mit 32% Fett
150 g Erdbeeren
1 EL Zucker
40 g weiße Schokolade

Teilen

So geht's

1. Zur Vorbereitung die Kartoffelpresse in das Gefrierfach legen.

2. Die ANDECHSER NATUR Bio-Sahne und den Zucker aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Abkühlen lassen.

3. Den ANDECHSER NATUR demeter Jogurt mild Vanille unterrühren. Anschließend Johannisbrotkernmehl hinzufügen und verrühren. Die Masse in einer Eismaschine etwa 45-60 Minuten zu Eis rühren lassen. Das fertige Eis 30 Minuten in das Gefrierfach stellen.

4. Ohne Eismaschine: Die fertige Sahne-Jogurtmasse in eine verschließbare Dose füllen und für etwa 6 Stunden einfrieren. Jede Stunde einmal gut durchrühren, damit das Eis keine Kristalle bildet und möglichst cremig bleibt.

5. Währenddessen die Bio-Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

6. Für die Erdbeersauce die Erdbeeren mit dem Zucker pürieren und optional durch ein Sieb passieren.

7. Die geschlagene Bio-Sahne auf vier Schüsseln aufteilen und das Eis durch die Kartoffelpresse darauf pressen.

8. Die Erdbeersauce darüber gießen und mit klein geraspelter Schokolade garnieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?